L'OFFICE DE TOURIMSE PRÉSENTE...

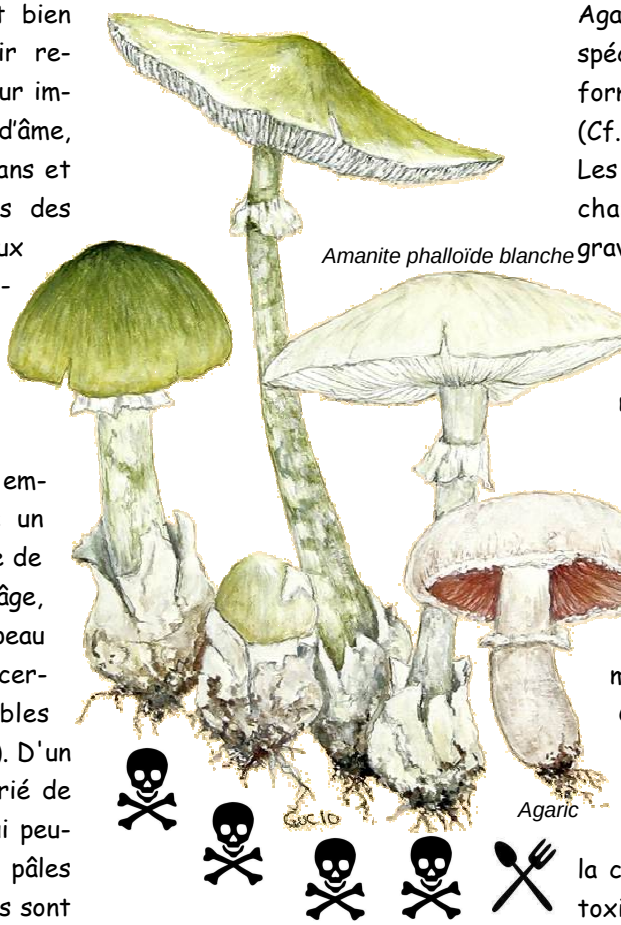
LES ECHOS DE LA VALLEE-AUX-LOUPS

L'amanite phalloïde «Le calice de la mort»

L'**amanite phalloïde*** est bien **LE** champignon à savoir reconnaître ! C'est un tueur implacable et sans état d'âme, qui fait des victimes tous les ans et parvient à se dissimuler sous des aspects attirants pour mieux tenter l'imprudent. Cette perfide ombelle est commune dès l'été sous les feuillus (hêtres, charmes, chênes), mais également sous les conifères.

La silhouette de cette beauté empoisonnée est élégante avec un chapeau de 5 à 15 cm en forme de parapluie, qui s'étale avec l'âge, jusqu'à être déprimé. Le chapeau s'épluche facilement comme certains champignons comestibles (cuticule séparable du chapeau). D'un beau jaune verdâtre, il est strié de lignes radiales plus foncées qui peuvent manquer chez les formes pâles ou blanches. Les lames blanches sont libres. Le pied (8-12 cm) est généralement teinté de jaune verdâtre et strié de zigzags. Il est renflé à la base et entouré d'une volve blanche, ample et membraneuse. Des fragments peuvent parfois subsister sur le chapeau. (Cf. illustration)
Il porte un anneau blanc, membraneux, strié et souvent persistant.

Des risques de confusion sont nombreux avec des champignons de même couleur jaune verdâtre (Tricholomes, Russules...). L'amanite phalloïde existe aussi sous une forme albinos (toute blanche) qui peut alors être confondue avec certains Agarics. De plus, la pluie décolore les spécimens. C'est de cette dernière forme qu'il faut se méfier le plus. (Cf. illustration).



Les accidents dus à la toxicité de ce champignon sont toujours très graves et laissent des séquelles irréversibles, s'il ne vous tue pas. Sa cohabitation fréquente avec des espèces comestibles de même couleur est source de confusions.

Les premiers symptômes apparaissent 12 à 24 heures après l'ingestion avec des douleurs abdominales, des nausées, des diarrhées et des vomissements. Le sujet se déshydrate. Comme les malaises sont tardifs, le foie et les reins sont déjà gravement endommagés.

Quelques 36 à 72 heures après la consommation, survient l'hépatite toxique qui peut évoluer vers un pronostic mortel dans 10 à 15 % des cas. L'hospitalisation en urgence s'impose. Le traitement est essentiellement symptomatique. On ne connaît pas de réel antidote. Une transplantation hépatique peut s'avérer nécessaire.

Ce n'est pas parce que les limaces le consomment que ce champignon est comestible. Si vous vous sentez malade plus de 6 heures après un repas de champignons, il faut vous alarmer et téléphoner de toute urgence au SAMU ou au centre antipoison le plus proche !

*_**Amanita phalloides**_ , oronge verte, calice de la mort, famille des *Amanitaceae*

Les coprins d'abord

« Jetez l'encre et gardez le chevelu… »

Voici deux champignons qui s'invitent dès le mois d'octobre dans les parcs, sur les bords de route, les pelouses ou les jardins. Les **coprins, qu'ils soient chevelus*** ou **noir d'encre**** sont deux espèces affectionnant les lieux dégagés. Ce sont des champignons très fragiles et au développement ultra rapide. Ils sont capables de tomber en quelques heures en déliquescence sous l'aspect d'une encre noire.

Le coprin chevelu* avec ses mèches retroussées qui recouvrent son chapeau (3-5 cm) en forme de cloche cylindrique, est ainsi bien nommé pour son allure décoiffée, style hippies années 60. Il est blanc, un peu beige au sommet. Le pied est blanc, satiné, renflé à la base. Il est muni d'un anneau blanc mobile, fragile, qui a tendance à disparaître avec l'âge.

C'est un **excellent comestible à l'état jeune** et à condition de le consommer rapidement car très vite il se réduit en une bouillie noirâtre, de laquelle goutte un liquide noir, peu appétissant. On ne consomme que le chapeau quand les lames sont blanches. Afin de ralentir sa dégradation, il suffit de le débarrasser de son pied au moment de la cueillette.

Coprin chevelu

Coprin noir d'encre

Vous pouvez même le déguster cru en salade, mais ne tardez pas il supporte mal les voyages !

Le coprin noir d'encre** est aussi une espèce commune qui pousse en touffe dans les jardins. Le chapeau en forme d'œuf ou de gland, est conique, puis campanulé, de couleur blanc gris et strié. Il est moucheté de brun au sommet. Le pied est blanchâtre, fibrilleux, lisse vers le sommet et profondément enfoncé dans le sol. Il est muni d'une saillie annulaire qui marque la zone qu'atteignait le chapeau quand le spécimen était jeune. Comme le chevelu il devient vite déliquescent. (Cf. illustration)

C'est un comestible très moyen à l'état jeune, lorsque les lamelles sont encore blanches et à condition de s'abstenir de toute boisson alcoolisée. La consommation d'alcool concomitante provoque des intoxications de type coprinien. Elle se traduit par une vasodilatation de la face, accompagnée de tachycardie, de bourdonnements d'oreilles, d'hypersudation et de vomissements (encore appelé effet Antabuse®). Ne croyez pas pour autant disposer d'un éthylotest gratuit dans votre jardin, l'expérience est fortement déconseillée ! Alors jetez l'encre et gardez le chevelu !

*__Coprinus comatus__ , coprin chevelu, famille des *Agaricaceae*

**__Coprinopsis atramentaria__ , coprin noir d'encre, famille des *Agaricaceae*

L'actualité de l'Office de Tourisme

Retrouvez-nous en septembre pour le Forum des Associations (7/09) , les Journées du patrimoine (14 & 15/09), la conférence biodiversité : mode d'emploi avec Jean-Christophe Guéguen (21/09) et la promenade mycologique (12/10) avec Annick Simon

RECEVEZ LE N° 44 PAR MAIL EN VOUS INSCRIVANT GRATUITEMENT SUR lesechosdelaval@chatenay-malabry.fr

Newsletter disponible par mail ou à l'Office de Tourisme

Offices de Tourisme de France

26, rue du Docteur le Savoureux
92290 Châtenay-Malabry
Tél. : 01 46 83 46 13
Fax : 01 46 83 45 61
Mail : otsi@chatenay-malabry.fr

Rédaction : Jean-Christophe GUEGUEN
Illustrations : Jean-Christophe GUEGUEN
Conception, réalisation : Stéphanie FLEURY
Impression : Mairie de Châtenay-Malabry
Directeur de la publication : C. BOUCHARD

Edition : Office de Tourisme de Châtenay-Malabry - ISSN N°2110-0926

SEPTEMBRE 2013, N°43